



STADSKASTEEL OUDAEN IN UTRECHT

# CULINAIRE REIS DOOR HEDEN EN VERLEDEN

TEKST: HANS VAN DER MAAS FOTO'S: LENNAERT RUINEN

Midden in het centrum van de stad Utrecht bevindt zich een heus stadskasteel: Oudaen. Een historisch, statig en multifunctioneel gebouw dat vanbinnen straalt en bruist als een jonge god. Hoge plafonds, veel klassieke trappen, robuust en majestueus meubilair en toch uitnodigend voor een brede doelgroep. Eenmaal in het restaurant kijk je je ogen uit: fraaie omgeving, vriendelijk personeel én een spannende menukaart om de smaakpapillen te prikkelen. 'Aandacht, daar gaat het om.'





Ireen Ophof is directeur en grootaandeelhouder van Stadskasteel Oudaen. Het gesprek met haar vindt plaats aan de gracht, op het benedenterras. De zon schijnt, bootjes varen langs. Je voelt je rijk wanneer je hier zit. Ireen straalt van begin tot eind, maar ze komt ook zakelijk over, in de goede betekenis van het woord. Alles voor een tevreden klandizie. Ze wil dat bezoekers achteraf denken: deze ervaring wil ik delen met anderen en ik kom hier zeker terug. Het gastenboek barst uit zijn voegen van de lofuitingen, zoals deze: ‘... Het diner was super, de bediening was erg goed en we hebben ongestoord lekker kunnen feesten! ... Het was fantastisch, dank.’

#### Getraind personeel

Een blik op de menukaart opent vele mogelijkheden: een stevige penne, een kippetje à la Provence of de onweerstaanbare varkenshaassaté, maar Ireen Ophof vraagt extra aandacht voor de twee *classics* op de kaart: de dorade en de *côte de boeuf*. ‘Daar komt het publiek speciaal voor terug’, zegt Ireen. ‘We besteden ook extra aandacht aan de beleving van

de gasten. Ons personeel is getraind om het de gasten naar de zin te maken. Het gaat erom dat je kunt inschatten wanneer je als personeel nodig bent, of wanneer je bescheiden op de achtergrond moet zijn. De lijn daartussen is dun, maar dat doen we volgens mij hartstikke goed.’ Om het personeel scherp en multifunctioneel te houden, rouleren de werknemers van de ene werkplek naar de andere.

#### Steen tussen leem

Wandelt u mee terug naar het jaar 1280, het jaar waarin de bouw van Stadskasteel Oudaen in volle gang is? Het is op dat moment het eerste stenen gebouw in de omgeving, de rest van de huizen was van hout en leem en had een rieten dak. De oorspronkelijke bewoners waren behoorlijk gefortuneerd, wat bijvoorbeeld bleek uit de statige ridderzaal die nu als proeflokaal dient. Tot 1968 fungeerde het stadskasteel als oude vrouwen- en oudemannenhuis en daarna stond het gebouw een tijd leeg. Vanaf eind jaren tachtig van de vorige eeuw heeft Stadskasteel Oudaen de functie die het momenteel heeft. In 1997 trad Ireen toe tot de directie. Aandacht is haar sleutelwoord.

#### Aandacht en beleving

‘Onze gasten waarderen het enorm wanneer de kok aan tafel wat over het eten komt vertellen. Die interactie met de koks en de rest van het personeel geeft de gasten een goed gevoel. Dat krijgen we ook steeds terug. Kijk, lekker eten kun je op meer plekken, maar lang niet overal krijg je de aandacht die je verdient wanneer je uit eten gaat. Dat uit zich er ook in dat we een zogenaamde gouden Green Key hebben, het hoogste duurzaamheidscertificaat in de toerisme- en recreatiebranche.’ Er vaart een ontspannen liggend echtpaar voorbij op het moment dat Ireen de belangrijkste twee karaktereigenschappen noemt van het restaurant in Stadskasteel Oudaen: informeel en bourgondisch.

#### Eigen brouwerij

Het gebouw van het stadskasteel telt behalve een restaurant en een proeflokaal ook vergaderzalen, een theater en een brouwerij. In de kelder staan glimmende, koperen ketels waarin per jaar circa 75.000 liter bier wordt gebrouwen. Vijf verschillende bieren in speciale, unieke glazen, voor iedere bierliefhebber wat wils. Gericht op een gevarieerd publiek, net zoals het hele stadskasteel. ‘Er komen hier veel zakenmensen, maar ook toeristen en gasten die iets te vieren hebben. Een feest, een *high tea*, een bedrijfsuitje, we zijn zelfs een officiële trouwlocatie’, vertelt Ireen met een trotse blik in haar ogen. ‘In de keuken leiden we bovendien jonge mensen op in een werkervaringstraject.’

## Ons personeel is getraind om het de gasten naar de zin te maken



### Euforisch gevoel

Voordat het gesprek met Ireen Ophof begint, wandel ik over de Utrechtse Oudegracht. Een voorzichtig zonnetje verwarmt de eerste terrasbezoekers. Er klinken opvallend veel bouwgeluiden, maar zelfs dat weerhoudt je niet van een euforisch gevoel. Het zijn de fraaie gebouwen, de openheid van het publiek, de sfeer van de terrassen en het water dat soepel door de gracht stroomt. En dan, het lijkt uit het niets... sta je plots oog in oog met Stadsasteel Oudaen. Geïmponeerd kijk je omhoog naar de stenen voorgevel en de torentjes bovenop. Binnen leeft het, het woord bruisend komt in je op, een vriendelijke groet van de receptiemedewerkster. Een snelle blik om je heen: wauw, hier wil ik eten.

### Theaterzaal

In het proeflokaal krijg ik een aardig knikje van een medewerker. Directeur Ireen Ophof stelt zich aan me voor en gaat me voor bij een rondleiding door het pand. Te beginnen bij het proeflokaal met de machtige schilderijen. De gasten praten met elkaar, maar het is er zeker niet rumoerig. Een kop thee is meer dan een glas heet water met een zakje. Het voelt als meer en dat komt door de manier waarop de bediening je benadert. Ireen vertelt over het zeven meter hoge plafond, over de schilderijen, over de historische functie als ridderzaal. Daarna staan we voor de theaterzaal met negentig stoelen, voor allerlei doeleinden te gebruiken. En dan wandelen we naar het restaurant op de eerste verdieping.



**In de kelder  
staan  
glimmende,  
koperen ketels  
waarin per jaar  
circa 75.000  
liter bier wordt  
gebrouwen**





### Slagersplankje

Veel lichtval door een voorzichtige lentezon, met fraai zicht op de Oudegracht en gastvrij opgemaakte tafels waaraan je à la carte of van het seizoensmenu kunt eten. Achter de bar en in de keuken wordt hard gewerkt aan de voorbereiding van het diner. Een hartelijk welkomstgevoel overvalt me. Een blik op de gevarieerde kaart, lastig. Kies ik straks voor het Bourgondische Slagersplankje of voor een verrassend Vispalet? Laat ik me verleiden door de penne of toch maar door de onvolprezen dorade? Of pak ik uit met een drie-, vier- of vijfgangenseizoensmenu?

### Culinaire reis

Zittend aan tafel gaat de fantasie als vanzelf met je op de loop. Deze ruimte diende ruim zevenhonderd jaar als woonplek. Hoe verging het die mensen? Wat deden ze? Terwijl er allerlei denkbeelden verschijnen, brengt de bediening brood met kruidenboter, muhammara (een dip van vers gegrilde paprika's met walnoten en granaatappel) en hummus. Een korte uitleg over het in huis gebrouwen bier volgt. De culinaire reis door Stadskasteel Oudaen is begonnen. ●

### Stadskasteel Oudaen

Oudegracht 99, Utrecht  
Telefoon: 030 231 18 64  
Fax: 030 236 73 77  
info@oudaen.nl  
www.oudaen.nl